VICTOR COQ & FILS & Cᴱ

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cᴵᴱ SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816. Reg. du Com. Aix N° 1417.

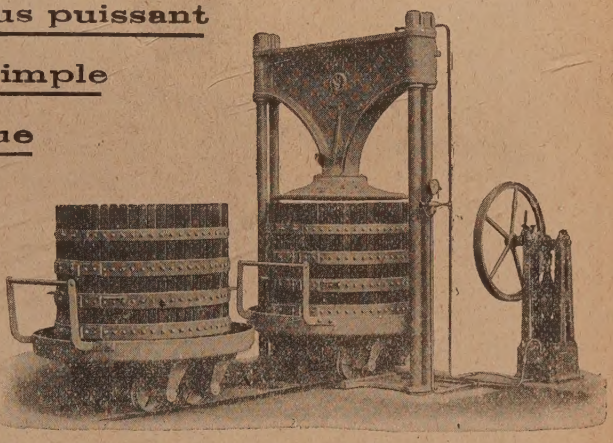
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

Le plus économique

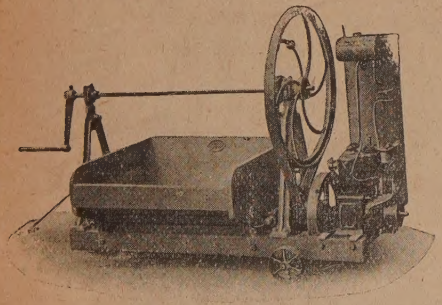


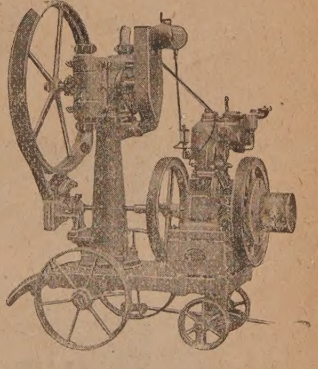
QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée

Porte-Regards
Robinetterie pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

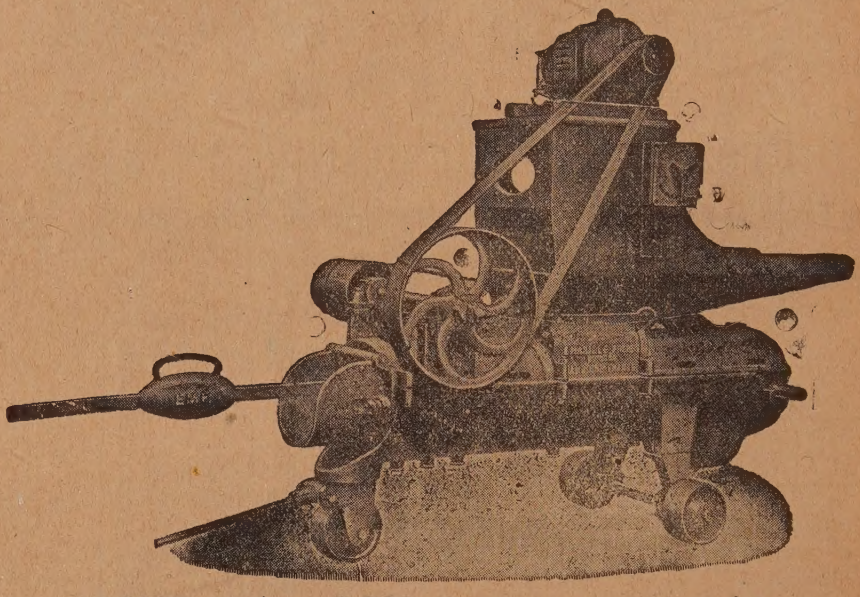
Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

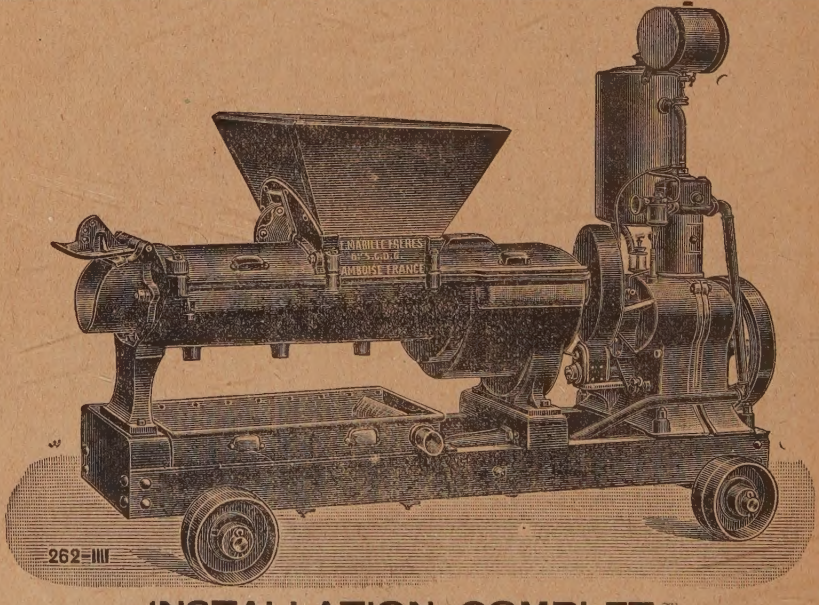
Renseignements, projets et devis sur demande.

LA PRESSE CONTINUE MABILLE

S'ADAPTE A TOUS LES BESOINS



PRESSE continue **C 320** électrique sur trois galets
se déplaçant devant les cuves



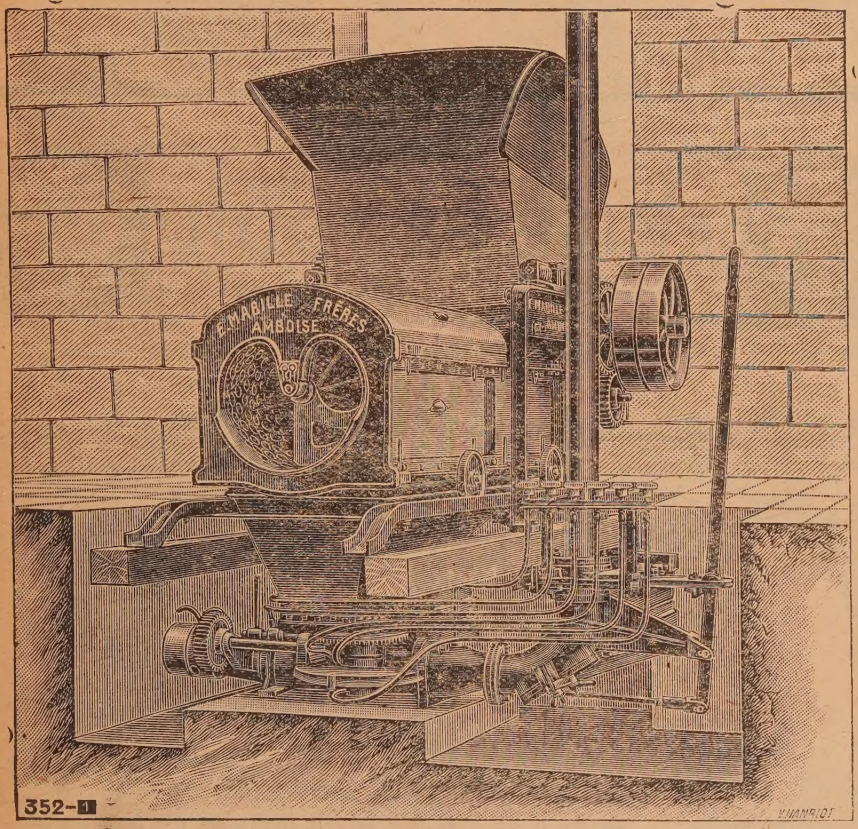
INSTALLATION COMPLETE

Groupe Motopresse **C 220** pour petites et moyennes exploitations

Reg. du Com. Tours. N° 195.

L'ÉGRAPPOIR-POMPE

MABILLE



SEUL PERMET D'ENVOYER DANS LES CUVES

de la vendange *égrappée* ou *non égrappée* grâce à sa FOULO-POMPE spéciale

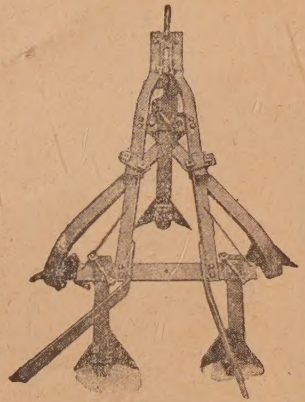
Demander la Notice spéciale N° 111.

Reg. du Com. Tours. N° 495.

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

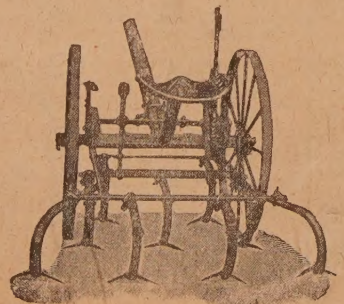
Instruments pratiques pour l'appliquer.

R. C. Carpentras
N.s 1916-357.

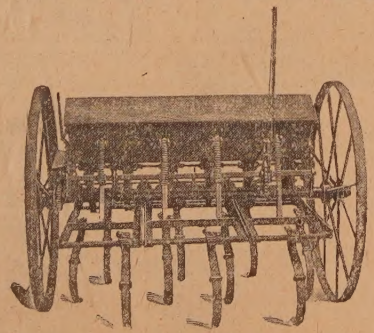


N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.
Prix : 455 fr.



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne
ou à **BARTHELEMY**, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

• VIGNES AMÉRICAINES •
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

R. C. 803 Téléph. : 1-39

LE MÉTABISULFITE
et les
LEVAINS ACTIFS SÉLECTIONNÉS
livrés par
L'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE
18, Av. du Stand, Montpellier
constituent, par SIMPLE ADDITION, à la vendange
LA MEILLEURE
LA PLUS SAINE
LA PLUS ÉCONOMIQUE
DES VINIFICATIONS

Notices et prix courant envoyés franco sur demande

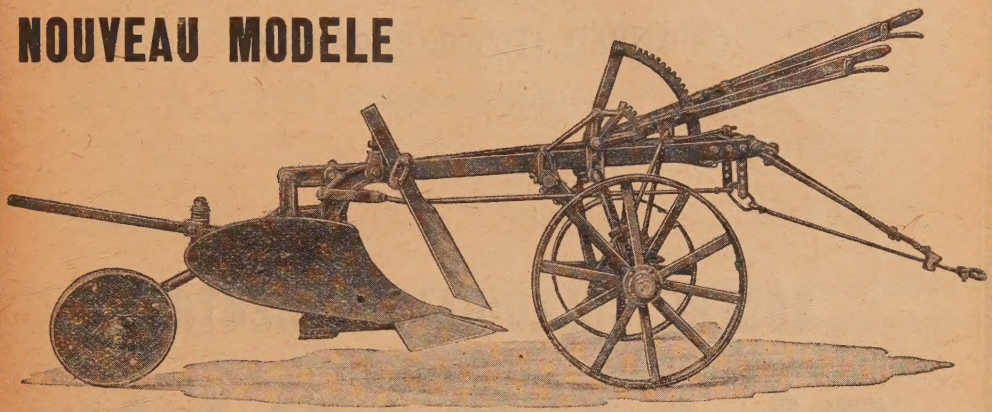
ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : **70**

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale

pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

52, rue Cannebière, 52

MARSEILLE

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL Reg. Comm. d'Agen, N° 452.
J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles INUSABLES

NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer — Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique.*

Grande économie de main-d'œuvre.

Demander Notice détaillée.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM
TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI
38, Cours du Chapeau-Rouge, 38
BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.
« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils
Georges MARTIN Fils
Successeur
Directeur: **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)
Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)
Bois bruts. Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans : 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

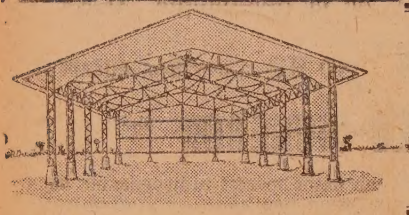
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée
aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

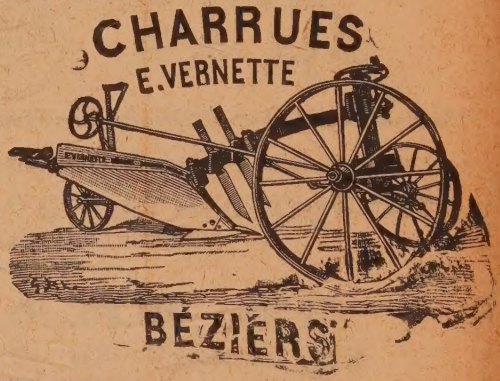
CULTIVATEURS

Pour tous vos appareils de culture et de ferme, consultez les

Établissements AGRICULTURAL
25, avenue Jean-Jaurès, à AUBERVILLIERS

Les meilleurs Prix

Spécialité de Tracteurs Viticoles



HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

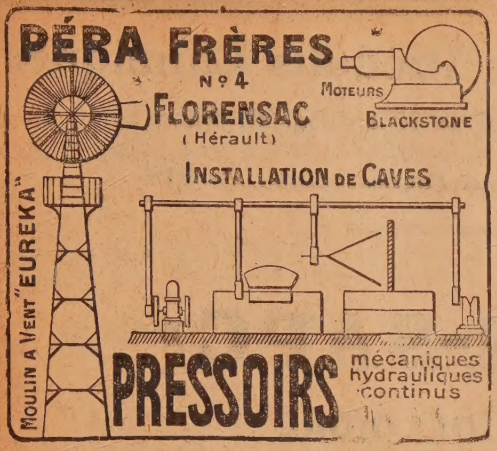
Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

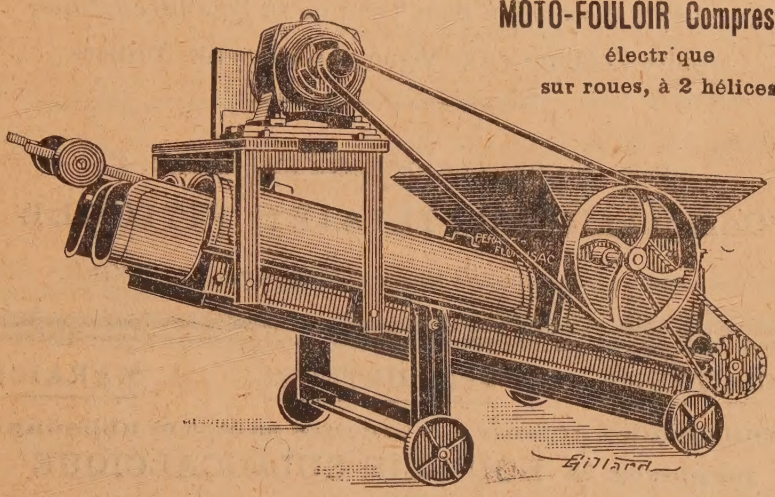


Catalogue général

Franco sur demande

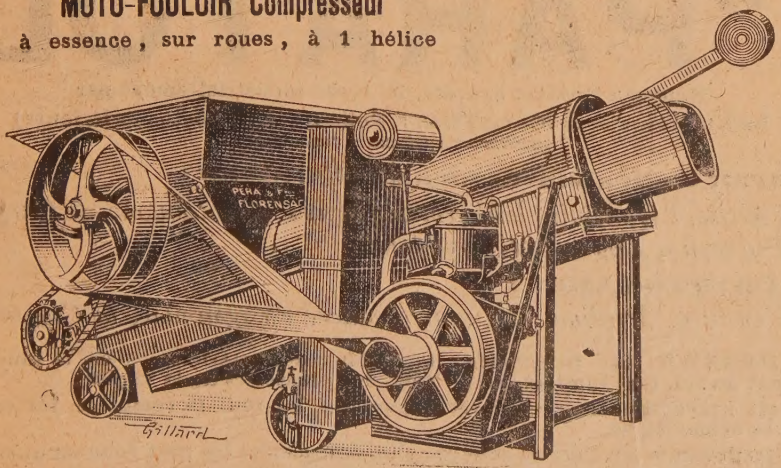
MOTO-FOULOIR Compresseur

électr que
sur roues, à 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

SAPC

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique
contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA,**
PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

Vinifiez avec

LA SOLUTION SULFUREUSE-PHOSPHATÉE

(Procédé BOUDE)

vendue par les Raffineries de Soufre Réunies

garantie 250 grammes ANHYDRIDE SULFUREUX

par litre

Livraison en bonbonnes clissées d'osier de 25 kilos et 50 kilos, accompagnées chacune d'un gobelet dose de 1/2 litre.

Notices et renseignements gratuits sur demande

S'adresser aux **RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES**

1, Place de la Bourse

MARSEILLE

LE MASFOR

Le plus puissant. — Le plus efficace. — Le moins dangereux insecticide inventé jusqu'à ce jour. **LE MASFOR** ne renferme pas d'arsenic, pas de nicotine et peut s'employer quelques jours avant la récolte.

Viticulteurs, Horticulteurs et Maraîchers, Arboriculteurs et Pépiniéristes

Apprenez et retenez bien ce mot magique **"LE MASTOR"**

VITICULTEURS! **LE MASFOR** (formule 1) **prévient et guérit radicalement** la Cochylis, le Black-rot, l'**Eudémis**, etc., par la destruction impitoyable et complète de toutes les larves parasitaires. Il s'emploie facilement par mélange avec la bouillie cuprique ordinaire. Il rend cette dernière adhérente et mouillante, **fixe les sels de cuivre** et **fortifie** considérablement la partie aérienne.

Arboriculteurs et Pépiniéristes — Horticulteurs et Maraîchers

LE MASFOR (formule 2) détruit radicalement et à première application, *Chenilles*, *pucerons verts*, *pucerons noirs*, etc., qui ravagent nos vergers et nos potagers.

Rien ne résiste à son action : *Blanc du rosier*, *cloque du pêcher*, *pucerons lanigère*, *pucerons des plantes potagères*, *haricots*, *choux*, *melons*, *etc.*, *etc.* Radical aussi contre le *puceron de l'artichaut.*

Il n'est pas simplement un **insecticide puissant et merveilleux**, mais un impitoyable destructeur de *champignons.*

LE MASFOR sera la **providence des arboriculteurs, des viticulteurs et des maraîchers.**

Le MASFOR est la propriété exclusive de notre organisation terrienne. Son secret de fabrication lui a été cédé par l'inventeur, **savant désintéressé**, pour qu'il puisse servir à la réalisation de ses aspirations sociales et terriennes.

A quelque branche de l'activité agricole que vous appartenez souvenez-vous bien, *TERRIENS*, que tous vous aurez besoin du **MASFOR.**

Pour commandes et renseignements : Maison des Terriens, 46, Quai Nicolas-Rollin, Dijon.

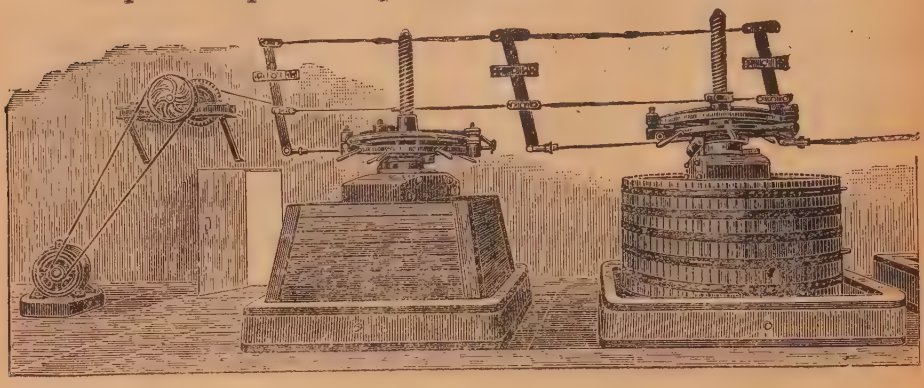
Bureau annexe pour la région méridionale et l'Espagne : 7*bis*, *rue des Abrevuoirs*, à PERPIGNAN (Pyr.-Or.)

On demande des représentants sérieux. De préférence des secrétaires de syndicat.

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutur s, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

RADIOLEVURES
ou MULTILEVURES
Radioactives JACQUEMIN

PRÉPARÉES A **LA CLAIRE,** à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION de la **FERMENTATION** par simple **ADDITION** à la **VENDANGE**

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM d'ALCOOL
MAXIMUM de BOUQUET

MAXIMUM d'AMÉLIORATION
MAXIMUM de PLUS-VALUE

Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.
Défoxage des Vins d'Hybrides

BUREAU d'Expédition : **LA CLAIRE,** 46, rue Guillaume-Tell, **DIJON**

Une Brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, et les **Notices sur le BIO-SULFITE, les Bouillies U. U.** et **U. U pyridinées insecticides**, l'**ENGRAIS intensif " PLASMIN fluoré "** sont envoyées gratuitement sur demande adressée à :

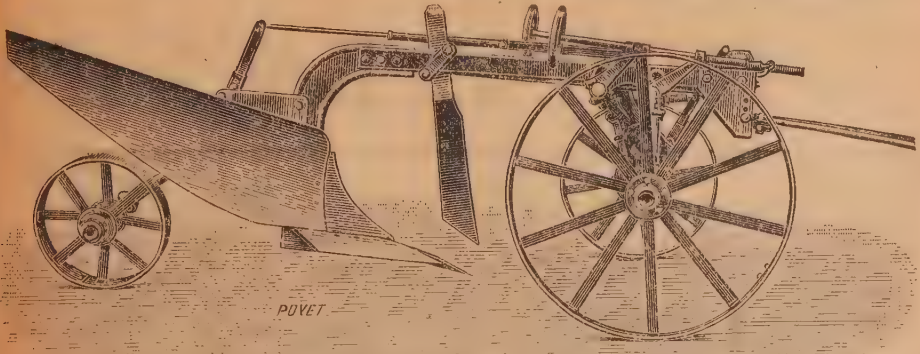
M. Georges JACQUEMIN, Oŏ,
Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE**, près **Nancy**

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références**

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la **SOLUTION NORMALE PICTET**

à 8 °/₀ d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.

Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride sulfureux, fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, quai de Brazza.

(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

FOULOIRS. PRESSOIRS

POMPES A VIN

CUIVRERIE DE CAVE

Etablissements **Ulysse FABRE**

VAISON (Vaucluse)

Succursale à AVIGNON : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier "Triplex"

41e Année — N° 33 17 Aout 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degruily..... Chronique. — La crise des vins blancs et rosés. Edulcoration légale des blancs ; — Les vins tunisiens et la C.V.S.O.; — Prorogation du régime provisoire de l'alcool. Concours pour obtenir de nouveaux carburants; — La situation du marché.

François de Vulliod... Les Caisses d'allocations familiales.

P. Ferrouillat..... Le prix de revient du vin dans la région de Montluçon (Allier).

N***..... « Le foin de Crau ».

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Vinifications.

Chemins de fer Midi et P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

La crise des vins blancs et rosés. — Edulcoration légale des blancs

Il y a quelques années, les vins blancs et les vins rosés (ou gris) faisaient prime sur les marchés, et un assez grand nombre de viticulteurs avaient organisé leurs celliers en conséquence.

Mais l'an dernier déjà, et depuis surtout la dernière vendange, la « mode » semble avoir tourné, l'engouement des consommateurs pour ces produits paraît s'être considérablement refroidi, à tel point qu'au cours de la présente campagne, vins blancs ordinaires et vins rosés ont trouvé moins aisément preneurs que les vins rouges.

Les raisons de cette volte-face des consommateurs ne sont peut-être pas très faciles à découvrir. Nous allons cependant risquer d'en indiquer quelques-unes :

Il y a vins blancs et vins blancs ; les uns provenant de cépages blancs, — et ceux-ci sont généralement bons ou très bons ; les

autres provenant de raisins rouges, et dont la qualité n'est pas toujours parfaite. Tous ceux qui voyagent un peu, et que leur état de santé ou un snobisme malfaisant ne condamne pas à consommer des eaux minérales, ont eu la désagréable surprise de se voir servir, dans les restaurants et les hôtels, des vins blancs de teinte plus ou moins grisâtre, voire même noirâtre, souvent trop acides, ou au contraire très plats, et d'une saveur plutôt désagréable. Neuf fois sur dix, il s'agit de vins blancs de raisins rouges, provenant de vendanges mal mûries ou avariées (1), vinifiés sans des soins suffisants, et traités par de trop fortes doses de noir animal. On conçoit que beaucoup de consommateurs se soient lassés de payer — *plus cher que le rouge* — un vin qui ne leur a laissé au palais qu'une sensation peu agréable.

Si l'on veut faire de bons vins blancs avec des raisins rouges, il faut disposer d'un outillage approprié et éviter les pressurages trop énergiques qui, en lacérant les peaux, donnent au moût un excès de couleur qui ne cède qu'à des doses exagérées de décolorant.

En ce qui concerne les vins blancs vrais, la question se pose de façon un peu différente. Il y a, certes, même dans cette catégorie, des produits défectueux, surtout lorsque la maturité fait défaut, ce qui arrive de temps à autre dans les régions septentrionales. Mais, d'une façon générale, ils n'offrent aucune saveur désagréable. Toutefois, ici encore, il semble que les goûts de nombreux consommateurs se soient modifiés, et que la préférence aille aujourd'hui aux vins à saveur légèrement sucrée. Avant l'application des lois contre les fraudes on satisfaisait trop souvent ces goûts par l'addition de glycérine et de saccharine, qui ne sont certainement pas des poisons bien dangereux, — (faute de sucre de betterave, on a consommé beaucoup de saccharine pendant la guerre), — mais dont il a paru nécessaire d'interdire l'usage, pour ne pas donner un accroc supplémentaire à la définition du vin : « boisson provenant exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais. »

Pour satisfaire la clientèle, et dans l'état actuel de notre législation, le seul procédé autorisé pour maintenir un peu de « douceur »

(1) La vinification en blanc est assurément le meilleur moyen de tirer parti de vendanges boueuses, cochylisées à fond, etc. ; mais même traités de cette façon, les raisins avariés ne donnent généralement pas des produits de premier choix ! Beaucoup d'entre ces vins devraient aller à la distillerie.

aux vins blancs consiste dans l'emploi du soufre : mèches soufrées, acide sulfureux pur, solutions titrées d'acide sulfureux, ou métabisulfite.

Lorsque les moûts sont très riches en sucre, il est assez aisé d'obtenir des vins doux sans employer de trop fortes doses d'acide sulfureux, qui communiqueraient aux vins une saveur fort désagréable ; avec des vins de faible degré, le succès est beaucoup plus incertain.

Mais le nouveau règlement d'administration publique sur la Répression des fraudes, que nous avons publié dans notre numéro du 3 août, nous fournit un moyen très pratique de « remplacer le soleil » dans les années où il s'est montré trop parcimonieux de ses rayons.

Parmi les traitements autorisés, nous trouvons en effet le suivant :

« Le coupage des vins blancs secs, *en vue de leur édulcoration*, « avec des vins doux ou des *moûts mutés* à *l'anhydride sulfureux*, « à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet « antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous ».

Dès lors, il semble que la méthode la plus simple à suivre serait la suivante :

Supposons une récolte de 100 hectolitres de vin blanc :

D'une part, on laissera fermenter 80 hectolitres de moût, soufré seulement dans la proportion nécessaire pour éviter la casse ; on obtiendra ainsi du vin sec.

D'autre part, les 20 hectolitres de moût restant seront logés, au sortir du pressoir, et avant tout début de fermentation, dans un petit foudre ou des demi-muids dans lesquels on versera une solution sulfureuse ou du métabisulfite de potasse en quantité suffisante pour fournir 40 grammes d'acide sulfureux par hectolitre ; l'excès n'est pas à craindre, puisque l'acide sulfureux se trouvera plus tard réparti dans cinq fois plus de liquide.

Au bout de 2 ou 3 jours, dès que les grosses lies seront déposées, on soutirera dans d'autres fûts fortement méchés au soufre. Ces fûts seront surveillés, de façon que l'on puisse pratiquer un nouveau soufrage, au moindre indice de fermentation.

Dans tous les cas, la séparation *rapide* des grosses lies est indispensable, si l'on ne veut s'exposer à voir partir la fermentation, qu'il est ensuite difficile d'arrêter.

Dès les premiers froids, le moût muté se clarifiera complètement; on pourrait aussi faire usage d'un filtre pour obtenir une parfaite limpidité quelques semaines après la fin des vendanges.

Dans tous les cas, on aura là une réserve de « liqueur », qu'il suffira de mélanger au vin sec au fur et à mesure des expéditions. Et l'on pourra même varier les mélanges, les faire plus ou moins sucrés, suivant le goût des consommateurs.

Les vins ainsi produits pourront se consommer doux pendant tout l'hiver et une partie du printemps.

Lorsque viendront les chaleurs, il pourra arriver qu'ils entrent en fermentation si leur teneur alcoolique n'est pas assez élevée. Mis alors en bouteilles, ils auront chance de devenir légèrement mousseux. Un nouveau soufrage préviendrait ces manifestations intempestives ; mais il conviendrait alors de ne pas dépasser les doses légales d'acide sulfureux, et de ne pas communiquer aux vins des goûts de soufre trop prononcés (1).

Lorsque l'on vendange par des temps très chauds, la fermentation peut commencer sur le pressoir même ; et dans ces conditions, il est plus difficile d'empêcher de fermenter le moût que l'on veut conserver comme édulcorant. Il est recommandé, lorsque ce cas se présente, d'arroser les raisins, au fur et à mesure qu'on les étale sur le pressoir, avec une solution d'acide sulfureux ou de métabisulfite. On emploiera à ce moment, par exemple, moitié de la dose d'acide sulfureux, soit 20 grammes par hectolitre de moût à produire.

***

Nous ferons, au sujet des *vins rosés*, la même observation que pour les vins blancs. Trop souvent, on n'a vinifié en rose que les portions les plus défectueuses de la vendange. Lorsque ces vins avaient la grande vogue du public, cela passait... Mais aujourd'hui, il convient de faire « bon » si l'on veut vendre cher ces produits spéciaux.

Les vins tunisiens et la C.V.S.O.

La Confédération des Vignerons du Sud-Ouest vient d'adresser aux Ministres des Affaires Etrangères, du Commerce, de l'Agricul-

(1) C'est pour parer à ces inconvénients que beaucoup de viticulteurs, dans certaines régions tout au moins, avaient accueilli avec faveur l'idée de l'emploi du benzoate de soude.

ture, ainsi qu'aux Sénateurs et Députés de la région du Sud-Ouest, la protestation suivante :

« La production du vignoble algérien suffit largement à assurer en France la consommation des vins à fort degré, des mistelles, des vins doux, etc.

L'importation en est libre, comme il convient à des départements français.

Mais les pays de protectorat ont un régime douanier spécial, en vertu duquel le contingent de vins à importer en franchise est fixé chaque année par décrets.

Or, au cours de l'exercice précédent, ce contingent a été dépassé par la Tunisie dans la proportion de 50 o/o par suite d'une négligence regrettable, pour ne pas dire plus, de l'administration française.

La C.V.S.O., s'associant énergiquement aux protestations des associations similaires, demande le maintien et la stricte application du régime douanier des pays de protectorat. Il lui paraît tout à fait inadmissible que les efforts de la métropole pour développer la prospérité de ces pays, qui devraient être dirigés vers la production de denrées et marchandises que nous sommes obligés d'importer de l'étranger, aboutissent à une concurrence désastreuse ».

Le Président de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest,
Charles LEFÈVRE.

Prorogation du Régime provisoire de l'alcool
Concours pour l'obtention de nouveaux carburants

La Chambre et le Sénat, au cours de leurs récentes séances, ont voté la prorogation du Régime provisoire de l'alcool jusqu'au 28 février 1926... au plus tard :

« Art. 20. — Est prorogé, jusqu'à ce que soit intervenue la loi établissant un régime définitif de l'alcool d'industrie (ou au plus tard, jusqu'au 28 février 1926), le régime provisoire des alcools d'industrie, tel qu'il a été fixé par les dispositions de l'article 13 de la loi du 31 décembre 1920, modifiée par l'article 12 de la loi de finances du 30 avril et par l'article 15 de la loi du 30 juin 1922.

« Art. 21. — Les prix d'achat et de vente des alcools d'industrie sont fixés par arrêtés du ministre des Finances.

« En ce qui concerne les alcools provenant de la distillation des betteraves indigènes, les prix d'achat sont calculés en parité du prix du sucre.

Toutefois, le ministre des Finances est autorisé exceptionnellement à limiter à *750.000 hectolitres* pour la campagne 1924-1925 les quantités d'alcool de betteraves qui bénéficieront de ce prix de parité, le surplus de la production étant payé à des prix inférieurs.

« Ces 750.000 hectolitres d'alcool seront fournis par parité par les usines installées pour fabriquer uniquement de l'alcool, ainsi que par celles en ayant fabriqué au cours de la dernière campagne ».

Au cours d'une réunion qui a eu lieu dans le cabinet du ministre des Finances et où les représentants des groupes betteraviers,

cidricoles et viticoles ont fait connaître leur opinion, il a été, de plus, décidé, en présence des retards apportés à l'établissement du régime définitif de l'alcool, que le ministre des Finances désignerait, immédiatement après le vote de la prorogation du régime provisoire, une Commission consultative, chargée de poursuivre l'intensification des emplois industriels de l'alcool et de faire toute la propagande nécessaire en faveur du développement de nos industries nationales.

La limitation à 750.000 hectolitres d'alcool pour la campagne 1924-1925, ne réduira-t-elle pas l'emploi du Carburant National ? ce que l'on peut regretter, à moins que l'on ne veuille considérer le « Carburant » que comme une solution provisoire de la question de l'alcool ? Quoiqu'il en soit, on sait qu'un arrêté du Ministère de l'Agriculture accorde des encouragements aux inventeurs et en particulier aux chimistes qui présenteront des mémoires concernant la recherche de carburants liquides, métropolitains et coloniaux, susceptibles de remplacer les dérivés du pétrole. Les intéressés ont été invités à déposer leurs mémoires au Ministère de l'Agriculture, avant le 1er octobre prochain.

A ce sujet, M. le Ministre de l'Agriculture vient d'adresser aux préfets la circulaire suivante :

« Par un arrêté du 30 mai 1924 inséré au *Journal Officiel* du 4 juin, il a été institué au Ministère de l'Agriculture des épreuves et des expériences entre les chimistes spécialisés dans l'étude de la transformation des matières minérales et végétales d'origine nationale en carburants capables d'alimenter les moteurs à explosion ou à combustion interne et de remplacer ainsi l'essence (d'importation) par un produit plus économique et provenant du sol français (pétrole synthétique, etc.).

Le même arrêté (article 15) a prévu pour l'automne de 1924 une exposition de tracteurs agricoles et de camions militaires munis de gazogènes à bois et à charbon de bois, ainsi que de moteurs utilisant les huiles végétales.

A cette manifestation sera annexée une section réservée aux carburants tirés des huiles végétales et aux carburants liquides tirés des combustibles minéraux.

La tenue de l'exposition projetée vient d'être fixée à la période du mardi 30 septembre au dimanche 5 octobre inclus, et cette manifestation aura lieu à Buc, près Versailles (Seine-et-Oise), en même temps que la Semaine organisée par les Chambres syndicales de motoculture de France et de matériel de motoculture.

Il est à noter en particulier qu'à l'exposition figureront les tracteurs agricoles à gazogènes qui ont subi en 1923 des essais à Essonnes (Seine-et-Oise) et, en 1924, des épreuves de longue durée dans les fermes pendant la campagne agricole.

Enfin, aux termes de l'article 20 de l'arrêté, un Congrès doit avoir lieu à Paris pendant la durée de l'exposition ; y seront examinées les questions concernant la transformation des matières minérales et végétales d'origine nationale en carburants capables d'alimenter les moteurs à explosion ou à combustion interne.

Ce Congrès aura lieu au Musée social, à Paris, les jeudi 2 et vendredi 3 octobre.

Je vous prie de vouloir bien donner à la présente circulaire la plus grande publicité, tant par voie d'insertion dans la presse locale qu'en la portant directement à la connaissance des Associations agricoles de votre département ».

QUEUILLE.

La Situation du marché

Situation inchangée et qui restera telle, — c'est au moins probable, — jusqu'à ce que l'on soit fixé sur l'importance de la prochaine récolte.

Logiquement, — la récolte 1924 paraissant devoir être moyenne, — on ne voit pas pourquoi les cours actuels seraient profondément modifiés.

Mais nous savons que les Cours n'ont rien à voir avec la Logique.

L. DEGRULLY.

LES CAISSES D'ALLOCATIONS FAMILIALES

PROJET DE CRÉATION D'UNE CAISSE DE COMPENSATION AGRICOLE (1)

Le développement des Caisses de Compensation

Nous venons de voir que l'honneur de l'innovation revient à un groupe d'industriels de la région de Grenoble où fut créée, en 1916, la première Caisse de Compensation.

L'exemple de Grenoble ne devait pas tarder à être suivi. Le 25 mars 1919, l'Union des Industries Métallurgiques minières le faisait connaître à ses Chambres régionales en insistant pour qu'il fût suivi. En 1918, fut créée la Caisse de Lorient ; en 1919, celles de St-Didier, d'Epernay, de Rouen et de Nantes. La Caisse « Familia de Roubaix-Tourcoing » date de mars 1920.

Le monde agricole pouvait-il rester en dehors de ces indications, alors surtout que nous cherchons à retenir à la terre les ouvriers déjà trop rares ?

En décembre 1920 était fondée la Caisse mutuelle syndicale d'assurance et de prévoyance en faveur des familles ouvrières agricoles de l'Ile-de-France, dont le siège est à Paris, 8, rue d'Athènes. Ce sont ensuite des créations de Caisses agricoles d'allocations familiales dans des situations très différentes :

---

(1) Voir page 140.

régions de culture industrielle du Nord, régions viticoles des bords de la Loire et du Bordelais, Caisses d'horticulture du Loiret, de petite culture du Gers, et enfin de grande culture de l'Eure.

Ces derniers jours encore viennent d'être enregistrées deux nouvelles Caisses agricoles, une dans la région de Soissons, l'autre en Eure-et-Loir.

En somme, le mouvement a pris rapidement une extension remarquable. De six au 1er janvier 1920, le nombre des Caisses de Compensation est passé à 124 au 1er septembre 1923. Il est à ce jour de 143.

Le 1er Congrès de ces Caisses tenu à Roubaix en décembre 1920 a fixé l'orientation définitive de l'institution. Le 2me Congrès a eu lieu à Grenoble en mai 1922. Le 3me, à Nantes en juin 1923.

En général le service des allocations de ces Caisses revêt deux formes :

1° Prime de maternité à la naissance de chaque enfant légitime.

2° Allocation mensuelle à partir du 1er, du 2me et du 3me enfant, allocation d'autant plus importante qu'il y a plus d'enfants de moins de 14 ans.

Comme base de contribution patronale, à la différence de l'industrie qui a fixé un pourcentage des salaires, la plupart des Caisses agricoles ont adopté la surface exploitée. Toutefois, la Caisse de la région bordelaise prend comme base non pas l'hectare, mais le nombre d'ouvriers ; chaque patron s'engage à verser 5 fr. par ouvrier ou employé et par mois. Il semble que pour notre département, la seule conception réalisable sera le mode de recouvrement à la superficie. Ce procédé tend à se généraliser dans les associations professionnelles agricoles ; on ne saurait trop s'y cantonner et l'encourager. Le taux de la contribution à l'hectare sera fixé par la Commission de gestion de la Caisse.

Le développement spontané de ces Caisses, que nous venons de résumer, indique que grandit le sentiment de solidarité qui doit unir employeurs et salariés. Cette impulsion assurera une atmophère de paix sociale, garantie de la stabilité du travail.

Vous estimerez que le département de l'Hérault ne doit pas rester en arrière de ce mouvement généreux en même temps qu'utile et nécessaire, il serait plus exact de dire l'Hérault agricole ; car depuis le 1er avril 1922 fonctionne la Caisse de Compensation de l'Hérault fondée par la Xe Région Economique, destinée à servir aux ouvriers et employés de ses adhérents, des allocations pour charges de famille. Cette Caisse, consciencieusement administrée et remarquablement conduite est grandement appréciée pour les services déjà rendus, pour la bonne influence morale répandue.

Une Caisse de Compensation agricole est en bonne voie de réalisation dans les Pyrénées-Orientales, et M. Carcassonne, le très distingué Président du Syndicat Régional des Pyrénées-Orientales de la C. G. V. pouvait dire dans son discours à l'Assemblée Générale du 27 janvier dernier, indiquant les réformes sociales envisagées : « Je veux parler d'abord des Caisses de Compensation agricoles à l'aide desquelles la situation de l'ouvrier agricole chargé de famille peut être améliorée pour le plus grand bien de tous. Je ne saurais trop engager les propriétaires, gros et moyens, à donner leur adhésion à ces Caisses qui, moyennant une faible contribution à l'hectare, assurent l'existence d'un nombre appréciable de petits Français ».

Nous aussi, dans l'Hérault agricole, nous voudrons assurer l'existence d'un nombre appréciable de petits Français ; par la création d'une Caisse de Compensation agricole nous ferons effort pour pourvoir à l'augmentation du chiffre des naissances chez nos populations rurales.

Dans une brochure récente : « Le problème de la population française » publiée par « La Société d'Etudes et d'Informations Economiques », brochure qui fait un certain bruit et dont nous nous garderons d'adopter toutes les idées, M. André Waltz demande avant tout de permettre aux familles nombreuses d'élever les enfants qu'elles ont, de diminuer la mortalité. Or la mortalité française est excessive. Elle est de plus de 17 °/₀₀, la Prusse a abaissé la sienne à 14 au plus, les Etats-Unis sont arrivés à 13.

Après avoir provoqué des naissances, les Caisses de compensation ne contribueront-elles pas à conserver bien des enfants vivants ? Par les primes de maternité à la naissance elles permettront d'entourer le nouveau-né de soins efficaces et éclairés ; par les allocations mensuelles, suivant le nombre, elles donneront au foyer plus de confort, elles assureront plus d'hygiène, elles pourront procurer des directions médicales. N'est-ce pas dans nos campagnes que ces secours sont le plus nécessaires, là où la venue au monde des enfants et leurs moindres maladies deviennent vite fort onéreuses, tant sont élevés et presque prohibitifs les honoraires des médecins et les tarifs des sages femmes, par suite de la raréfaction des uns et des autres et des distances qu'ils ont à parcourir ?

D'ailleurs il faut bien reconnaître que l'institution des allocations familiales ne constitue peut-être pas véritablement un encouragement à la natalité. Nous devons nous mettre en face de la réalité brutale. L'enfant est un accident à écarter ; c'est par la suppression des charges que l'accident ne sera plus redouté ; il faut assurer contre cet accident. La Caisse de compensation n'est, en somme, qu'une caisse d'assurance. En attendant qu'il désire accroître sa famille et comprenne la nécessité de cet accroissement, l'ouvrier se verra garanti contre la gêne que pourrait amener la venue de l'enfant. Le résultat peut sembler modeste, il est appréciable, en tout cas, on ne saudait négliger aucun effort pour modifier l'état moral de la France contemporaine.

On allèguera sans doute qu'une caisse agricole commune est superflue. Chacun peut aider telle ou telle famille intéressante. La bienfaisance sera alors l'œuvre d'isolés auxquels leur situation de fortune permettrait une louable générosité. Ce seront des cas particuliers et rares. Il faut que ces gestes accidentels deviennent méthodiques, il faut que les propriétaires disposés à ces gratifications entraînent les propriétaires hésitants. Les hommes les plus charitables ne doivent pas être seuls à supporter le fardeau. Les charges doivent être équitablement réparties.

Les motifs impérieux qui militent en faveur de cette création dans l'Hérault

Vous connaissez maintenant toutes les grandes lignes d'une belle œuvre sociale que nous devons souhaiter réaliser. J'ai cherché à vous en montrer et les côtés utiles et les côtés philanthropiques. Notre viticulture méridionale ne peut plus rester en dehors de ce mouvement altruiste. Les statuts et le règlement, que je viens d'avoir l'honneur de vous soumettre, peuvent, je crois, fort bien s'adapter au genre d'exploitation de notre région. J'ai tenu à ne point vous laisser ignorer les charges à assumer, je me suis consciencieusement efforcé de toutes vous les montrer. Vous conviendrez qu'elles sont peu importantes eu égard au bien à faire, surtout si l'on s'en tient aux secours que j'ai indiqués et par là même à la contribution à l'hectare qui semble devoir correspondre. Anxieuse de ne point grever vos exploitations

d'une charge démesurée, la Commission de gestion que vous nommerezi saura, du reste, limiter les libéralités tout en cherchant à octroyer des indemnités suffisantes.

Très sincèrement, il y a grand espoir d'arriver dans notre département. Par les statuts, par le règlement, vous vous êtes vite rendus compte qu'il suffit de 1.000 à 2.000 hectares pour créer une caisse ; il est à présumer que ce nombre d'hectares sera souscrit : dix ou quinze gros terriens se grouperont assez facilement, ils doivent vite se trouver. Mais, c'est le nombre, c'est toute la propriété grande, moyenne, petite, qui doit contribuer avec ensemble parfait si nous voulons avoir une caisse réellement importante qui soulage, dans nos villages, un nombre suffisant d'infortunes, qui ait une vraie influence morale, qui contribue, de façon appréciable, au bien général poursuivi.

Il n'en est pas moins vrai que la Caisse, mise en marche même seulement par un petit groupe, distribuera des allocations qui feront des envieux et pousseront la généralité des employeurs à concéder à leurs ouvriers les avantages désirés.

Les membres de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault se feront un devoir d'avoir l'honneur de marcher en tête du mouvement.

La présente communication sera envoyée aux autres groupements agricoles du département : Syndicats Montpellier-Lodève, Béziers-St-Pons, C. G. V. ; Société départementale d'Encouragement à l'agriculture de l'Hérault ; Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers. Nous savons le bienveillant accueil que ce projet trouvera auprès de MM. les Présidents respectifs, toujours tellement préoccupés des vrais intérêts de notre agriculture, toujours tellement disposés à accueillir favorablement les conceptions destinées à assurer le bien général. Leurs conseils autorisés seront suivis par les membres de ces associations ; leur puissante influence nous amènera de nombreux adeptes.

Ainsi nos milieux ruraux seront insensiblement gagnés par une impulsion qui répond à un incontestable progrès dans l'organisation du travail. L'idée de la protection mutualiste patronale de la famille ouvrière agricole prendra racine dans l'Hérault. Elle y répandra d'autant plus le bien que, si une grande partie de notre département appartient à la moyenne et à la petite culture, où la plupart des salariés temporaires sont aussi propriétaires, une autre partie fort importante est cultivée par un personnel dont le salaire est l'unique ressource. A ces exploitations de l'Hérault peuvent justement s'appliquer ces paroles que prononçait, au Congrès de la Mutualité de Tours en 1922, M. Henri Girard, membre de l'Académie d'Agriculture, président des Chambres syndicales de mutualité, créateur et premier président de la Caisse agricole de l'Ile-de-France :

« Là, si l'on veut retenir l'ouvrier agricole, celui qui fonde une famille et qui par suite est surtout intéressant, il faut lui accorder en sus du salaire économique dû au travail, le salaire social afférent à l'entretien de la famille ; il faut que des allocations familiales lui soient, comme dans les villes, assurées. Les sommes ainsi payées aux pères de famille sont vite regagnées par le dévoûement des travailleurs ».

Il est nécessaire de prévenir l'objection ou plutôt la double objection qui va être sûrement faite et qui semble, tout d'abord, fort juste.

Le moment est, dira-t-on, peu opportun pour cette création, alors que la recrudescence de la cherté de la vie pose sans cesse la question de l'augmen-

tation des salaires de nos ouvriers agricoles, et aussi parce que ce n'est pas à une époque où les impôts deviennent de plus en plus lourds qu'il paraît bien indiqué de s'imposer bénévolement un impôt supplémentaire.

L'hostilité des Syndicats Cégétistes

Bien qu'il soit absolument dans les principes de notre Société de ne jamais intervenir dans les conflits entre propriétaires et ouvriers, quelques considérations générales ne peuvent cependant avoir un caractère d'intervention; elles sont de plus indispensables parce qu'elles sont des contingences de la question que nous étudions.

Ces caisses de compensation sont avant tout une œuvre de réconciliation sociale. Elles seront envisagées dans les bons milieux de la classe ouvrière agricole comme une œuvre de justice et d'humanité ; elles créeront un courant d'opinion favorable aux éléments sains, hostiles aux extrémistes ; et nos grèves agricoles prendront bien plus difficilement naissance.

L'on constate, en effet, que l'organisation des allocations pour charges de famille a produit partout une excellente influence. On ne saurait trop insister sur cet aspect moral du problème. L'essor des caisses de compensation a donné une impulsion énergique au courant général d'opinion en faveur de l'enfant et de la plus grande famille. Cet argent que le père touche en dehors et en plus du salaire, c'est parce qu'il est le chef d'une grande famille, c'est à cause des enfants, c'est pour eux, c'est le bien de la famille. Par conséquent un milieu ambiant répand de saines idées; et cela est si vrai qu'alors que les populations ouvrières ont partout accueilli l'institution avec la plus vive satisfaction, les syndicats ouvriers s'y sont généralement montrés hostiles.

« Les Syndicats ouvriers se réclament de l'ancienne formule » à travail égal salaire égal », seule définition qui leur permette d'intervenir dans la détermination des modes de rétribution du travail. Dès l'instant que ces allocations familiales échappent à leur contrôle et qu'on récuse leur prétention de les traiter comme une modalité du contrat collectif, ils sont naturellement portés à voir dans leur institution un moyen pour le patronat de ne pas payer le travail à son juste prix, d'en fixer à son gré la rémunération et en définitive de se dérober aux conditions qu'ils prétendent lui imposer.

On n'ignore pas non plus que le syndicalisme ouvrier s'est toujours déclaré hostile à toutes les manifestions de la bienfaisance patronale dans lesquelles il a toujours voulu « voir des modes d'asservissement de la classe ouvrière ». Cette hostilité des groupements syndicaux indique suffisamment aux employeurs tout l'intérêt qu'ils doivent porter au développement des Caisses de Compensation.

Au cours d'un article du *Petit Méridional*, du 12 octobre dernier, en faveur des allocations familiales et intitulé.

« *Un geste de justice et d'humanité* »
« *Pour les familles du Prolétariat rural* »,

M. Albert Sauzède cite un exemple intéressant qu'il aurait retenu d'une grève agricole, fort probablement dans notre région. « Au cours d'une grève agricole, écrit M. Sauzède, les pères de famille à nombreuse progéniture, démontrèrent qu'ils ne pouvaient la faire vivre avec ce qu'ils recevaient, si toutefois, à leur avis, le salaire pouvait suffire pour un travailleur n'ayant soin que de sa personne. On fut obligé de porter la rétribution à ce qui était

nécessaire pour nourrir une famille moyenne, tandis qu'on aurait pu maintenir l'ancien salaire, s'il avait existé une Caisse de Compensation chargée de distribuer des allocations familiales dont le principe fût reconnu par le patronat ».

Cet exemple est certes typique et bien à retenir.

Il nous amène, en outre, à envisager un des côtés les plus intéressants du problème pour les préoccupations de l'heure présente. L'élévation générale des salaires, corollaire de la vie chère, ne fait qu'augmenter le prix de la vie ; le mercanti seul en bénéficie. L'ouvrier qui n'a pas de charge de famille et qui pourrait vivre sans augmentation de salaire, accroît ses dépenses ; le prix de la vie s'élève et le père de famille est d'autant plus dans la gêne. En effet, toute augmentation nouvelle des salaires distribués sans tenir compte des charges de famille aura pour résultat d'accentuer l'inégalité effective des ouvriers égoïstes et de ceux qui acceptent ces charges. Elle augmentera le prix de la vie parce qu'elle ne mettra pas l'argent là où il est nécessaire pour satisfaire à des besoins réels.

Le Projet Bokanowski

Les Caisses de Compensation seront certes pour nos exploitations agricoles une charge bénévole, un impôt de plus. Pourrons-nous éviter cet impôt avec toutes les tracasseries afférentes aux vrais impôts et n'avons-nous pas tout intérêt à faire spontanément, avec moins de frais, ce que la loi ne tardera pas à nous imposer ?

L'idée de l'allocation familiale obligatoire est absolument à l'ordre du jour dans les sphères gouvernementales.

Par la loi du 19 décembre 1923, mise en application par décret du 13 juillet 1923 pour Travaux publics (Etat, Départements et Communes), l'obligation n'étant imposée que pour l'Etat, les entrepreneurs de marchés de travaux publics sont tenus d'être affiliés à une Caisse de Compensation, à moins qu'ils n'aient deux mille ouvriers, auxquels cas ils peuvent faire une assurance eux-mêmes.

Cette loi de 1922 qui astreint les entrepreneurs est un premier pas.

Dans la même manière de voir a été déposé, le 24 février 1920, par M. le député Bokanowski, un projet de loi qui repose sur deux principes essentiels : le premier est l'obligation pour tous les industriels d'instituer l'allocation familiale.

Le second est l'obligation pour eux d'adhérer à une Caisse de Compensation.

Le calcul a été fait. Pour l'industrie, les patrons auraient à payer au minimum le 5 o/o des salaires sans avoir le contrôle de ces deniers qui passeraient aux mains de nouveaux fonctionnaires, alors qu'avec les Caisses libres ils ne payent que le 2 o/o en moyenne dans les formes qu'ils jugent le mieux adaptées aux conditions de leurs exploitations.

Ce projet de loi a soulevé de vives protestations dans les milieux patronaux. Ils s'élèvent contre l'ingérence de l'Etat dans un domaine qui doit être réservé aux initiatives individuelles.

En outre, il n'est pas douteux qu'une fois admis le principe de la contribution obligatoire, la tentation serait forte pour le Parlement de satisfaire certaines aspirations qui se font de plus en plus pressantes dans le domaine de la politique sociale en augmentant progressivement le taux de cette contribution.

Les Caisses de Compensation, organisées par l'initiative privée, ont fait leurs preuves ; rien ne justifie leur remplacement par des organismes d'une gestion plus onéreuse.

La proposition, qui aggrave ainsi la charge résultant pour le patron du service des allocations, enlève à ce dernier tout contrôle de ses fonds ; la surveillance et, dans certains cas, la gestion même des caisses passe aux mains de l'Etat qui s'arroge le bénéfice d'une libéralité dont les employeurs font les frais.

Main-d'œuvre espagnole

Un des côtés les plus préoccupants de la question trouvera peut-être peu d'écho dans notre région. Nos départements du littoral méditerranéen connaissent avec peu d'acuité les crises inhérentes au manque de main-d'œuvre. L'afflux des ouvriers espagnols vient la plupart du temps nous enlever toute anxiété. Nous ne devons point cependant oublier que cette main-d'œuvre étrangère peut souvent, pour bien des raisons différentes, ne pas arriver en temps utile.

Nous devons nous rappeler aussi qu'il suffit d'une décision des Offices départementaux de placement dépendant du Ministère du Travail pour mettre entrave à l'entrée de cette main-d'œuvre au moment des travaux pressants ou de l'enlèvement des récoltes sous le prétexte que des ouvriers de l'industrie, inutilisables pour l'agriculture, sont en chômage. En outre, ne faudrait-il pas, pour pouvoir compter absolument sur les engagements des ouvriers étrangers, que soit fixé le statut des étrangers en France, ainsi que le demandait dans le « Matin » du 20 mars dernier M. Riverain, membre de l'Académie d'Agriculture ?

Ne devrait-on pas aprés sélection chercher à attacher définitivement à notre sol par de petits achats les familles nombreuses honnêtes et économes de cet élément étranger pour en faire de la main-d'œuvre agricole, de la graine de paysan, danger peut-être si cet élément reste un corps étranger, mais plus probablement infiltration régénératrice si elle est absorbée. Je veux croire que nos travailleurs méridionaux si fins, si captivants, tellement imprégnés d'une vieille civilisation sauront communiquer à ces frères adoptifs le meilleur d'eux-mêmes ?

Réfléchissons aussi que la fraction de leurs gains que ces espagnols emportent après chaque campagne se chiffre par millions.

Quoiqu'il en soit, il faut bien certifier qu'ils sont indispensables. Sans eux, notre viticulture serait impossible. La main-d'œuvre espagnole a des inconvénients, mais ce sont pour l'instant des inconvénients nécessaires. Tâchons de nous y soustraire petit à petit en développant la natalité chez nos ouvriers afin de n'avoir de plus en plus à compter que sur la main-d'œuvre française. Attachons des familles nombreuses à la terre qu'elles feront fructifier.

Les propriétaires de l'Hérault ont intérêt à adhérer à la Caisse de Compensation Agricole

Somme toute, par les Caisses de Compensation, les Propriétaires-Agriculteurs-Viticulteurs de l'Hérault contribueront à la bonne harmonie entre les différentes classes de la Société ; ils amélioreront les rapports entre patrons et ouvriers. Ils comprendront tous les avantages d'une forme de libéralité qui peut et doit être extrêmement large, qui ignore toute distinction d'opinions politiques, de confessions religieuses ou autres, qui écarte toute idée

de subordination de l'ouvrier au patron, par là même l'influence morale, la portée de cette libéralité sera fort grande.

Par les Caisses de Compensation, les propriétaires de l'Hérault tendront de plus en plus à s'affranchir de la main-d'œuvre espagnole de moins en moins indispensable.

Toujours avertis, ils préfèreront prendre les devants, s'imposer eux-mêmes, distribuer leurs primes, que d'avoir à aller porter une contribution forcée chez le percepteur.

Les viticulteurs de la région Méridionale ne devront-ils pas se dire aussi : « Le Midi réclame, et avec grande raison, sa part légitime d'influence et d'action dans la vie de la nation française. Mais il est pour cela nécessaire et indispensable qu'il y ait, en nombre satisfaisant et raisonnable, des Français du Midi (1) ».

Ces Caisses de Compensation, vous le voyez, s'imposent pour nos domaines. Elles s'imposent d'autant plus que leur développement dans l'industrie ferait par leurs avantages déserter de plus en plus la terre par toutes les grandes familles qui sont la force et l'avenir de la production rurale.

Les Associations agricoles ont à faire effort pour arriver à les fonder ; leurs dirigeants ont à agir en conséquence. Cette conviction et ce sentiment m'ont entraîné à abuser de votre toujours bienveillante attention. N'aurai-je pas été le mauvais avocat d'une bien belle cause ? Vos adhésions nombreuses m'apporteront tout apaisement. Je dois les espérer ; car, je sais quelle haute conception vous vous faites de vos devoirs sociaux, je sais quelles justes préoccupations vous inspire la prospérité de notre agriculture tributaire de la main-d'œuvre.

Vous voudrez augmenter les réserves de force morale et physique de nos populations rurales.

Vous estimerez que ces Caisses de Compensation agricoles répondent à un besoin d'amélioration et de progrès. Vous aurez saisi que les allocations familiales peuvent seules être considérées comme l'ultime remède au déséquilibre des salaires. Vous tiendrez à créer un organisme de grande influence morale qui aura toute indépendance vivant par ses propres ressources sans avoir rien à demander au budget de l'Etat. Vous serez heureux d'assurer à vos exploitations un noyau d'ouvriers fidèles et reconnaissants.

Vous prodiguerez plus de générosité et de justice ; vous sémerez des germes de réconciliation. Vous ferez revivre les foyers d'autrefois ; vous restaurerez la vieille famille paysanne

« Les vaincus qui ont des enfants ne sont jamais tout à fait vaincus. Les vainqueurs sans enfants ne sont pas de véritables, de durables vainqueurs ».

Alors que notre Nation se débat au milieu de la crise la plus redoutable provoquée par la rareté des naissances, vous comprendrez quelle doit être votre part contributive à l'atténuation du mal ; et vous adhérerez à la Caisse de Compensation agricole de l'Hérault obéissant à ces mobiles nobles, généreux et patriotiques :

Pour donner des bras à la terre.
Pour aider à la paix sociale.
« Pour transmettre une France plus heureuse et plus forte ».

François de Vulliod.

(1) Louis-J. Thomas. — Le mouvement de la population en France et sa répartition géographique. *Bulletin de la Société Languedocienne de Géographie*. Troisième trimestre 1923.

LE PRIX DE REVIENT DU VIN

DANS LA RÉGION DE MONTLUÇON (ALLIER) (1)

Sans avoir, et de beaucoup, l'importance du vignoble méditerranéen ou du vignoble girondin, celui de la région de Montluçon mérite cependant de retenir un moment l'attention. Il couvre une grande partie du canton de Montluçon, une partie du canton d'Hérisson et tout le canton d'Huriel. Il a été reconstitué, en 1894, sur les conseils de notre président, M. Viala, et sous l'impulsion très active de M. Chambron, puis de M. Avignon, professeurs d'agriculture à Montluçon. M. Villatte des Prugnes, correspondant de l'Académie, président du Comice agricole de Montluçon, a bien voulu recueillir des renseignements très précis sur le prix de revient du vin dans sa région. Je l'ai prié de les présenter lui-même à l'Académie, mais il a préféré me les confier et me laisser le soin de les lui communiquer à sa place, ces documents venant compléter utilement ceux que j'ai réunis sur d'autres régions viticoles de notre pays.

Pour rendre les chiffres plus facilement comparables, les dépenses ont été groupées de la même manière que celles afférentes au vignoble du Midi et au vignoble du Médoc. Le calcul porte sur un vignoble de deux hectares seulement des environs de Montluçon (ici les vignes n'occupent jamais de grandes superficies) donnant 60 hectolitres à l'hectare. On remarquera que ce rendement est très élevé pour la région, où la moyenne ne dépasse pas 50 hectolitres, ce qui est déjà un rendement très intéressant. Mais la propriété dont il s'agit est très bien tenue, bien cultivée, ce qui explique la production de 60 hectolitres. Le tableau suivant donne les dépenses par hectare.

I. — *Frais de culture*

	francs
Taille (5.000 souches à l'hectare), 12 journées d'ouvrier à 15 francs..	180
Ramassage et liage de sarments	50
Attachage	150
Opérations d'été (sarmentage, suppression des gourmands, accolage) 30 journées d'ouvrier, à 10 francs	300
Rognage	60
Culture proprement dite (5 labours ou binages annuels)	600
Entretien des potaux et des fils de fer	120
Entretien des clôtures	180
Fumure	250
Total	1.890

II. — *Traitements divers*

Soufrages (achat de soufre et main-d'œuvre pour l'épandage)	100
Sulfatage (achat de sulfate de cuivre et main-d'œuvre)	450
Traitements contre les insectes (pulvérisations de produits toxiques : nicotine, permanganate, etc.)	110
Total	660

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

III. — *Vendange et vinification*

Cueillette des raisins : 40 journées de vendangeuse, à 12 francs et 8 journées d'homme, à 15 francs	600
Transport (dans des tonneaux défoncés, sur charrettes) 8 journées d'ouvrier à 15 francs et 4 journées d'attelage à 30 francs	240
Vinification : 6 journées d'ouvrier à 15 francs	90
Tonnelier : entretien des vaisseaux vinaires	250
Total	1.180

IV. — *Frais généraux*

Valeur locative, pour un capital de 15.000 francs à 6 %	900
Amortissement du matériel	150
Impositions et taxes	250
Assurances	25
Régisseur	200
Total	1.525

Récapitulation

	francs
I. Frais de culture	1.890
II. Traitements divers	660
III. Vendange et vinification	1.180
IV. Frais généraux	1.525
Total	5.255

soit, par hectolitre de vin, 87 fr.58.

Ce résultat peut paraître assez élevé. Il est, cependant, plutôt au-dessous de la réalité si l'on tient compte de la production du vignoble considéré (60 hectolitres par hectare), supérieure — je l'ai dit — à la moyenne du pays. Il tient en grande partie aux exigences toujours croissantes d'une main-d'œuvre qui tend, là comme ailleurs, à se faire de plus en plus rare. Pour la production moyenne de la région (50 hectolitres par hectare), la dépense par hectolitre serait de 105 fr. 10.

Si l'on compare les résultats fournis par les diverses contrées viticoles dont je me suis occupé, on constate, d'abord, que les différences observées dans les dépenses de chaque catégorie tiennent à ce que toutes les opérations ne sont pas faites identiquement partout. C'est ainsi, par exemple, que dans le vignoble méditerranéen où la vigne est plus souvent conduite en gobelet, sans échalas ni fils de fer, on supprime les frais de pose et d'entretien des échalas et des palissages qui, ailleurs, sont très onéreux. Au contraire, dans le Midi, où l'on recherche avant tout les grosses productions, on donne à la vigne des fumures abondantes, très supérieures à celles pratiquées dans les autres régions.

De même encore, la tonnellerie entre pour un chiffre assez élevé dans les dépenses de cave du Bordelais, tandis que l'entretien ordinaire de la vaisselle vinaire (foudres et cuves) du Midi coûte sensiblement moins cher.

Les traitements contre les maladies cryptogamiques, dont la fréquence est plus grande dans les régions pluvieuses et humides, nécessitent des frais supérieurs à ceux relevés dans une région habituellement sèche telle que le Sud-Est.

Ce qui se dégage surtout de l'examen des chiffres, c'est l'élévation du prix de la main-d'œuvre, des attelages, des machines, des engrais et de tous les produits achetés. Il faut multiplier par le coefficient 4 et souvent par le coefficient 5 toutes les dépenses d'avant-guerre, en viticulture.

D'autre part, comme les frais de culture, ceux des traitements contre les maladies et les insectes et les dépenses générales sont, pour chaque région, sensiblement les mêmes, quelle que soit l'importance de la récolte, que seuls les frais de vendange et de vinification varient avec la production à l'hectare, le prix de revient de l'hectolitre de vin atteint un chiffre très élevé dans les pays à faible rendement, c'est le cas du Médoc, alors que dans le Midi, quoique encore très impressionnant, il est moindre. On doit donc, dans chaque région, et sans, bien entendu, perdre de vue la qualité du produit, tendre, par une bonne culture, par des fumures rationnelles et par des traitements appropriés, vers des rendements aussi élevés que possible. C'est le seul moyen de diminuer le prix de revient de l'unité de vin récolté.

P. Ferrouillat.

" LE FOIN DE CRAU "

Il n'y a pas à faire ici un nouvel éloge du Foin de Crau dont la réputation méritée est solidement assise depuis longtemps. Ses qualités bien connues, la nature de sa composition riche en principes nutritifs, sa finesse et son parfum, font qu'il est absorbé volontiers par les animaux, avec profit et, pour ainsi dire, sans aucun déchet. Aussi, les consommateurs avisés, soucieux d'assurer à leur bétail une alimentation excellente, le recherchent-ils de plus en plus, car ils y trouvent en définitive une économie véritable parmi d'autres avantages nombreux.

Mais ces avantages ne peuvent être obtenus que par l'emploi d'un fourrage qui tire son origine du lieu même de la production et non pas seulement de celui de l'expédition, qui, en un mot, soit vraiment un *produit de la Crau*. Et c'est ici que gît la difficulté, car, ainsi qu'il arrive fréquemment pour les produits particulièrement recherchés, le Foin de Crau, précisément à cause de sa grande réputation, a donné matière à des pratiques qu'on ne saurait trop réprouver.

Contre ces pratiques, il convient de mettre en garde tous les intéressés car elles se produisent au grand dommage du consommateur d'abord, du commerce honnête ensuite, et, également, du producteur.

Il serait inexact autant qu'injuste de généraliser ; mais, si la plupart des négociants en fourrages mettent leur amour propre et leur point d'honneur à faire des livraisons loyales et à fournir véritablement du Foin de Crau lorsqu'ils ont promis du Foin du Crau, il est malheureusement certains vendeurs moins scrupuleux qui, ayant fait cette même promesse, quoique décidés d'avance à ne pas la tenir, n'hésitent pas à livrer du foin d'autres qualité et provenance, par eux acquis à bas prix, en ayant bien soin toutefois de l'expédier d'une gare de la Crau, Raphèle ou Saint-Martin-de-Crau de préférence, afin de lui donner une origine trompeuse.

Il n'est pas rare, pour peu que l'on fréquente ces gares, d'y voir arriver par charrettes, camions automobiles et même par voie ferrée, des fourrages

venant de loin, de la Vallée des Baux, de la Camargue, de la plaine de Beaucaire ou d'ailleurs et qui repartent ensuite comme foins de Crau pour les centres de consommation.

Et le destinataire fait parfois des réflexions pénibles ; il trouve que son bétail rejette une trop grande quantité de ce foin dont il ne devrait rien laisser, que son cheval n'a pas au collier l'énergie et la résistance qu'il faudrait, que sa vache donne un lait moins riche, et il en conclut que ce foin de Crau si vanté ne mérite pas toute sa réputation, sans se douter qu'il est bonnement la victime d'un fournisseur indélicat.

Mais comment distinguer le faux foin de Crau du véritable ? Ce n'est pas toujours facile pour qui ne possède pas une compétence spéciale, car, s'ils n'ont pas les qualités exceptionnelles que le Foin de Crau doit à sa flore plus riche et surtout à la nature du terrain qui le produit, certains fourrages de mérite inférieur présentent cependant de belles apparences extérieures, qui peuvent prêter à la confusion.

Alors, il n'est pratiquement pas possible au consommateur de se défendre contre la fraude ? Rien, au contraire, ne lui sera désormais plus facile, s'il le veut bien.

Il s'est formé entre producteurs, au mois d'octobre dernier, précisément pour lutter contre les pratiques déloyales dont nous venons de dénoncer quelques-unes, un Syndicat qui a pris pour titre *Syndicat de Défense des Producteurs de Foin de Crau* et qui a son siège social à Saint-Martin-de-Crau. Nous avons sous les yeux les statuts de ce groupement.

Nous y voyons d'abord que ses membres, soucieux de la bonne renommée du produit dont ils entreprennent la défense, s'engagent, sous des sanctions sévères, à n'accorder de certificat d'origine, même pour des produits en provenance de la Crau géographique, qu'à des foins d'excellente qualité, bien récoltés, et répondant par leur composition au type de fourrage dont un usage déjà ancien a établi et consacré la bonne réputation sous la dénomination de Foin de Crau, à l'exclusion de tous produits de qualité secondaire.

Ce certificat d'origine est donné au moyen d'étiquettes fixées à chaque balle de foin, portant au recto l'estampille du Syndicat et l'année de la récolte, au verso le nom et la situation du domaine producteur.

L'on voit quelles garanties présenteront pour le consommateur les produits munis de ces étiquettes et combien il lui sera facile désormais de s'assurer des sûretés qu'il lui était difficile d'obtenir jusqu'à présent.

S'il tient vraiment à recevoir du Foin de Crau, de première qualité, qu'il ne se contente donc pas des assurances de son vendeur, mais qu'il exige de lui du foin avec étiquette de garantie.

A défaut de cette précaution, il recevra peut-être du foin de Crau, mais il n'en aura pas la certitude. N...

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Vinifications. — Les personnes et les collectivités qui désireraient vinifier leur récolte suivant les méthodes modernes les plus sûres, peuvent s'adresser au Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, qui mettra à leur disposition des anciens élèves, très au courant de ces méthodes.

Des stagiaires peuvent être également procurés aux chefs d'exploitation.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Transport des bagages des vendangeurs

La Compagnie du Midi délivre chaque année aux vendangeurs voyageant par groupe de cinq au minimum à l'aller des billets à prix réduit avec faculté de retour individuel dans un délai de 60 jours ; mais, jusqu'à présent elle ne les autorisait à faire enregistrer en bagages que les outils de leur profession.

La Compagnie du Midi, dans le but de donner de nouvelles facilités aux vendangeurs, a décidé que ces derniers pourront dorénavant faire enregistrer leurs colis en bagages dans les mêmes conditions que les voyageurs ordinaires. Cette mesure sera appliquée aux transports intéressant soit le Réseau du Midi, soit les Réseaux du Midi et du P.-L.-M., en service commun.

Pour plus amples renseignements, s'adresser aux gares de la Compagnie.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANEE

Nouvelles conditions de transport des vendangeurs à demi-tarif (1924)

La Compagnie P.-L.-M. informe le public que les vendangeurs bénéficieront, en 3e classe, d'une réduction de 50 °/o sur les prix des billets simples sur présentation d'un certificat individuel constatant leur qualité de vendangeurs.

Les billets ne sont délivrés que pendant la période du 1er août au 15 octobre.

La durée du séjour au lieu de travail est fixée à 8 jours au minimum et à 2 mois au maximum.

La réduction est accordée aux groupes d'au moins 5 vendangeurs voyageant en corps à l'aller avec faculté de retour individuel sous condition d'un parcours simple de 50 km. ou taxé sur cette distance.

La demande de réduction doit être faite à la gare de départ 5 jours au moins à l'avance et mentionner le nombre et la nationalité des vendangeurs, l'époque et le but du voyage, le trajet à parcourir.

Elle doit être présentée soit par un des vendangeurs agissant comme chef de groupe, soit par les Associations constituées en France pour assurer le recrutement de la main-d'œuvre étrangère, soit encore par le chef de l'exploitation qui embauche les vendangeurs.

Cette demande doit être accompagnée, pour chaque ouvrier, du certificat individuel dont il est parlé plus haut.

Ce certificat est établi :

a) Pour les vendangeurs de nationalité française par le Maire de la commune où résident les intéressés,

b) Pour les vendangeurs de nationalité étrangère par le fonctionnaire français qui dans le pays où résident ces ouvriers, a qualité pour délivrer cette pièce.

Les gares tiennent les formules de certificats à la disposition des mairies ou des fonctionnaires sus-visés.

Les vendangeurs paient plein tarif à l'aller et effectuent leur retour gratuit.

Il est délivré au chef de groupe, un billet collectif pour le voyage aller.

Pour le retour, les vendangeurs présentent à la gare de départ leur certificat individuel revêtu, dans la case (A), du timbre et du visa de la gare de départ au trajet aller, et dans la case (B) du visa du Maire de la commune de l'employeur constatant que le titulaire a bien été occupé aux travaux de vendange. Ce dernier visa doit être approuvé du cachet de la mairie pour attester la signature. Le certificat individuel qui reçoit, au moment du retour, l'apposition du timbre à date de la gare dans la case (C) tient lieu de billet.

Tant à l'aller qu'au retour, aucun arrêt n'est autorisé, et les vendangeurs sont tenus d'observer l'itinéraire indiqué sur leur certificat individuel.

La Compagnie se réserve, si les nécessités du service l'exigent, d'interdire aux vendangeurs l'accès de certains trains rapides ou express ou de leur imposer l'obligation d'emprunter certains trains qui leur sont désignés.

Bagages. — Les vendangeurs pourront emmener avec eux les bagages enregistrés *dans les mêmes conditions que les voyageurs ordinaires*, alors que cette faculté était précédemment limitée aux outils de leur profession.

Pour tous renseignements complémentaires et notamment pour les conditions de transport des vendangeurs empruntant les 2 réseaux P.-L.-M. — Midi, s'adresser aux gares.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les arrivages de marchandises destinées à être vendues à leur arrivée sur gare restent à peu près nuls. Les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, n'ont porté que sur quelques parties achetées en réassortiment, elles ont pourtant suffi à maintenir fermes les cours, qui ont même marqué un peu de hausse, en concordance du reste avec les prix de la propriété. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 91 à 94 fr.; des 9° de 100 à 103 fr.; des 10° de 110 à 112 fr.; des Algérie ont fait de 116 à 123 fr. Peu d'affaires en vins d'Espagne, qui ne sont pas beaucoup offerts en ce moment. Des vins blancs du Centre, 8°, ont été proposés de 100 à 105 fr.; ceux de 9° de 110 à 115 fr.; ce dernier taux aurait été pratiqué pour des vins de même degré des Charentes. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu et sur gares de Paris, car il faut compter environ 5 fr. de plus par hecto pour marchandises rendues en Entrepôts. On a un peu moins parlé des vins d'Italie au cours de la dernière huitaine ; ceux proposés l'ont été à 95 fr. pour des 9° et 97 à 98 fr. pour des 9°5 rouges.

La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Une certaine activité a été constatée dans le courant de cette semaine, la demande était meilleure et sur l'ensemble des affaires conclues, les prix ont été relevés.

Dans Paris, quelques détaillants ont apposé des pancartes annonçant une baisse de prix sur les vins, mais si l'on constate une différence de 0,05 ou 0,10 par litre, en y regardant de plus près, on voit que le degré est abaissé. Voici, du reste, quelques prix relevés dans divers quartiers : vins rouges 8° 1 fr. 35 ; 8°5 1 fr. 40 ; 9°5 1 fr. 60 le litre ; ou encore : vin de plaine 8° 1 f.25 la bouteille de Saint-Galmier.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 4 août	Cours du 11 août
7 à 8°	»	62	62
8 à 9°	45	à	à
9 à 10°	à	86	86
10 à 11°	70	»	»
11 à	»	»	»
Costières	70 à 85	92 à 105	92 à 105
Rosé, paillet, gris	5,50 à 6 fr. le degré	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave Coopérative de Lédignan (Gard), a vendu le 3 août, 1100 hectos de son vin rouge 8°2, au prix de 75 fr. l'hectolitre nu, pris sur place.

Il ne reste plus à la vente que 2 ou 300 hectos.

HÉRAULT. — **Montpellier.** *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 5 août	Cours du 12 août
7 à 8°	42	62	62
8 à 9°	à	à	à
9 à 10°		87	87
10° et au-dessus	70	»	»
Rosé	5 à 5 fr. 50 le d.	»	»
Blanc	»	»	»

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 6 août 1924. — Vins : rouge courant 8 à 10 degrés, de 72 à 87 fr. l'hectol., pris à la propriété, tous autres frais en sus ; rosé, 8 à 8 fr. 25 le degré ; blanc, 9 fr. le degré ; Algérie rouge, 11 à 12 degrés 8,75 à 9 25 fr. le degré ; Espagne rouge, 11 deg. 5 à 12 degrés, de 76 à 78 fr. l'hecto. Blanc 76 à 78. Mistelle blanche, 210 à 225.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 1er août	Cours du 8 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	41	72	71
9 à 10°	à	à	»
10 à 12°	70	90	90
Vins rosés	5 à 5 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.	8 fr. le d.
Vins blancs	6 à 7 fr. le d.	9 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 10 août 1924. — De 9 à 10 degrés, de 81 à 88 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 88 à 94 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 94 à 103 fr.

Pézenas. — Cote officielle des vins et alcools, semaine du 2 au 9 août 1924. — Cours moyens. Vins rouges : de 7 à 8 degrés, de 62 à 71 fr. ; de 8 à 9 degrés, de 71 à 79 fr. ; de 9 à 11 degrés, de 79 à 92 fr. ; rosé, 8 fr. le degré ; blanc, bourret et picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré ; clairette, 9.50 à 10 fr. le degré.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 31 juillet	Cours du 7 août
8	»	»	»
8 à 9°	40 à 46	72 à 80	72 à 80
9 à 10°	46 à 54	80 à 87	80 à 87
10 à 11°	54 à 68	87 à 93	87 à 93
11 et au-dessus	68 à 80	93 à 104	93 à 104

Carcassonne. — Vins rouges, de 8 à 11 degrés, 73 à 93 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

Lézignan (Aude) — Cours des vins du Minervois et des Corbières, récolte 1923. — Minervois, de 8 à 9 degrés, de 73 à 81 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 81 à 89 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 89 à 95 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 95 à 106 fr.

Corbières, de 9 à 10 degrés, 81 à 89 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 89 à 95 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 95 à 106 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 2 août	Cours du 9 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	40 à 45	72 à 77	70 à 77
9 à 10°	45 à 52	77 à 83	77 à 83
10 à 11°	52 à 65	83 à 93	83 à 93
11 à 12°	»	93 à 103	93 à 103
12 à 13°	»	»	»

VAUCLUSE. — **Pertuis.** — Les cours s'étant raffermis, les derniers détenteurs se sont mis à la vente ; quelques caves ont été cédées sur la base de 8 fr. 50 le degré.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cote officielle de la Chambre de commerce. — Marché du 6 août : Région vins rouges 8 à 9 degrés, 68 à 75 fr. l'hecto ; 9 à 10 degrés, 75 à 85 fr. l'hecto ; 10 à 11 degrés, 85 à 92 fr. l'hecto ; rosé, 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré ; blanc, 8 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 2 août 1924 : Vin rouge : Extra, le degré, 8 à 9 fr. (cours nominaux). Toutes les qualités réunies, le degré, 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Vin blanc : de raisins rouges, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré, de raisins blancs, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Achats sur souches : 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, pris en cave.

Marché aux raisins. — **Paris.** — Raisins de serre muscat, le kilo 40 à 45 (moyenne 42) ; blanc, 18 à 22 (moyenne 20) ; du Midi blanc, les 100 kilos, 100 à 200 (moyenne 150) ; noir, 120 à 160 (moyenne 140) ; muscat, le kilo, 2 à 3 fr. (moyenne 2,50).

Pujaut. — GARD. Marché aux raisins du 9 août : 30.000 kilos, 60 à 70 francs.

ALCOOLS

Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos. Tartre brut, 1,55 à 1 fr. 85 le kilo. Lies de vin pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le deg. Pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 10 ; 25 o/o, 1.15 ; 30 o/o, 1.25 ; 35 o/o, 1.35 »/» ; 40 o/o, 1.50 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.80 ; 25 o/o, 1.90 ; 30 o/o, 2.00 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 2,80 le degré ; 65 olo, 2,85 ; 70 olo, 2,90 ; 75 olo, 2,95 ; 80 olo, 3 fr. le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,10 le degré ; 55 olo, 3,15, 60 olo, 3,20 ; 65 olo, 3,25 70 olo, 3,30 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 520 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 555 les 100 kilos ; 98 olo, 610 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 950 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — Bourse de Commerce. — Cote du 11 août. — Blé : 104 à 104 fr. 50 sur septembre.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2.	1.44 1/4	71.60	95.47	— 3.24
Maïs disp.....	1.31 3/4	75.23	94.17	— 2.32

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 144 1/4 c. (95 fr. 47 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 142 1/4 cents (94 fr. 14).

Montpellier. - Grains grossiers : avoine grise pays, 80 fr. les 100 kilos ; paumelle, 95 fr.; orge, 85 fr.; seigle, 85. Marchandise nue, prise sur place.

Alger. — Blé tendre colon ordinaire, 112 à 117 fr. les 100 kilos. Blé tendre colon supérieur 114 à 118 fr. Blé dur colon ordinaire, 130 à 135 fr. les 100 kilos. Blé dur colon supérieur, 137 à 142 fr. les 100 kilos. Orge 90 à 92 fr. les 100 kilos. Avoine, 82 à 84 fr. les 100 kilos. Maïs, 83 à 87 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Paris. — Touteaux de lin fornat carré disponible 98 fr. Marseille ; disponible »» fr. Fécamp ; grand format 94 fr. Dunkerque ; 98 fr. Arras ; petit format disponible »» fr. Fécamp ; de maïs disponible 81 fr. Marseille ; de colza des Indes disponible 65 fr. Lille ; grillé 70 fr. Moulin ; indigène »» fr. Fécamp ; de pavot blanc disponible »» fr. Marseille ; de sésame blanc disponible »» fr. Marseille ; de coprahs grand format »» fr. Dunkerque ; de palmiste blanc disponible 64 fr. Marseille ; rufisque »» fr. Marseille ; gris blanc 93 fr. Dunkerque ; blanc extra 97 fr. Dunkerque ; courant 81 fr. Marseille ; de choix 85 fr. Marseille ; gris blanc disponible »» fr. Fécamp ; Coromandel disponible 79 fr. Marseille.

DIVERS

On cote à Cette :

Soufres : trituré 98-99 °/₀, 65 fr. ; sublimé pur, 75 fr. la balle de 100 kilos.

Produits chimiques. — Pas d'affaires.

On cote à Marseille :

Soufre sublimé en fleur chimiquement pur, 78 fr. ; raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; trituré garanti 97 o/o de soufre pur, 66 fr. ; canons, 70 fr. ; coulé en Candi, 68 fr. ; soufre brut, 48 fr.

Sulfate de cuivre, 98 o/o en sacs : consommation, 177 fr. ; entrepôt, 175 fr.

Sulfate de fer, 95 o/o en sacs de 100 kil., 22 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 3 août au Samedi 9 août 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche	20	9	»	»	»	»
Lundi	22	»	»	»	»	»
Mardi	23	15	26	12	0.2	«
Mercredi	26	15	30	14	»	»
Jeudi	25	14	35	17	»	»
Vendredi	21	8	34	46	3	»
Samedi	23	9	26	14	»	»
Total	1042	526	1020	571	71.0	20
Rochefort						
Dimanche	21	15	»	»	1	»
Lundi	22	10	23	»	»	»
Mardi	22	15		15	»	2
Mercredi	21	15	»	16	»	»
Jeudi	»	16	»	18	»	»
Vendredi	»	»	»	18	10	»
Samedi	»	»	»	18	»	»
Total	856	468	439	484	77.7	43
Clermont-Ferrand						
Dimanche	22	9	28	7	»	»
Lundi	21	»	31	10	»	»
Mardi	22	17	23	14	»	»
Mercredi	23	10	33	12	»	»
Jeudi	29	15	36	17	»	»
Vendredi	31	11	»	»	1	»
Samedi	19	8	32	16	»	»
Total	1437	510	1002	431	86.1	2
Bordeaux						
Dimanche	24	8	»	11	»	»
Lundi	25	7	23	»	»	»
Mardi	26	14	28	11	»	»
Mercredi	29	15	35	16	»	»
Jeudi	33	14	40	19	»	»
Vendredi	23	7	29	15	5	»
Samedi	20	11	30	15	»	»
Total	1157	557	1217	599	64.4	100
Toulouse						
Dimanche	24	14	35	14	»	»
Lundi	26	11	37	20	»	»
Mardi	28	13	34	17	»	»
Mercredi	32	16	38	18	»	»
Jeudi	35	20	44	22	»	»
Vendredi	25	13	32	21	5	
Samedi	25	8	30	»	»	»
Total	1269	683	1253	702	57.3	18
Perpignan						
Dimanche	24	17	38	18	»	»
Lundi	26	16	38	»	»	»
Mardi	31	19	38	22	2	»
Mercredi	35	21	36	20	»	»
Jeudi	31	19	36	21	»	»
Vendredi	28	18	40	23	2.2	»
Samedi	29	16	36	22	»	»
Total	1290	832	1320	771	22.2	3

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	30.	10.	»	»
Lundi	»	»	28.6	11.4	»	»
Mardi	»	»	30.4	10.	»	»
Mercredi	»	»	35.	11.	»	»
Jeudi	»	»	29.	17.4	»	»
Vendredi	»	»	27.	13.5	»	»
Samedi	»	»	29.	13.	»	»
Total	360.8	166.9	1338.1	607.6	40.6	35.4
Besançon						
Dimanche	23	12	25	13	»	»
Lundi	»	11	28	12	1	»
Mardi	»	13	23	14	5	»
Mercredi	22	14	32	14	»	»
Jeudi	28	14	32	13	»	»
Vendredi	30	10	36	15	11	»
Samedi	17	8	34	17	10	»
Total	935	544	1162	586	48.1	25
Lyon						
Dimanche	24	13	29	11	1	»
Lundi	23	11	32	12	»	»
Mardi	23	16	35	15	»	»
Mercredi	26	14	35	»	»	«
Jeudi	29	15	36	15	»	»
Vendredi	31	12	»	»	13	»
Samedi	19	10	36	20	»	»
Total	1190	648	1202	629	92 8	6
Marseille						
Dimanche	30	19	38	20	»	«
Lundi	25	17	37	14	«	»
Mardi	25	20	39	18	»	»
Mercredi	29	»	35	17	»	»
Jeudi	30	16	38	17	»	»
Vendredi	28	19	36	»	»	»
Samedi	24	12	34	»	»	»
Total	1233	745	1134	682	2.1	37
Montpellier						
Dimanche	29.1	17.2	35 3	15.9	»	»
Lundi	29 3	15 3	38.9	15 9	«	»
Mardi	32.9	15.3	35 5	16 5	»	»
Mercredi	32.2	17.2	38 5	17 5	»	»
Jeudi	27.	13 9	39 9	20.5	»	»
Vendredi	27.0	15.3	34.5	18.5	»	»
Samedi	28.0	9.7	36.6	19.5	»	»
Total	1430.4	806.2	1560.9	800.7	51 9	4.5
Alger						
Dimanche	28	22	28	22	»	»
Lundi	30	23	29	23	»	»
Mardi	27	»	29	22	»	»
Mercredi	27	20	33	22	»	»
Jeudi	27	21	31	23	»	»
Vendredi	28	21	35	25	»	»
Samedi	27	23	36	23	»	»
Total	1290	881	1284	915	»	29

Observations — Été.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE B JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Dépositaires pour le Midi

MM. P. GRAPIN et Cie, 72, Avenue Gambetta, à BÉZIERS.
A. GALAUP, 18, rue d'Aragon, à NARBONNE.
ALMES, rue Neuve, à PERPIGNAN.
FOUQUE, 7, rue du Palais, à ARLES.

VINIFIEZ AVEC

LES
LEVURES LARROCHE

ET LE
PHOSPHISULFOL
Solution Sulfureuse
Nutritive

AUGMENTATION DE :
Alcool, Bouquet, Conservation.
Extrait, Couleur, Limpidité.

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

Reg. du Com. Toulouse, N°s 556 b-591.

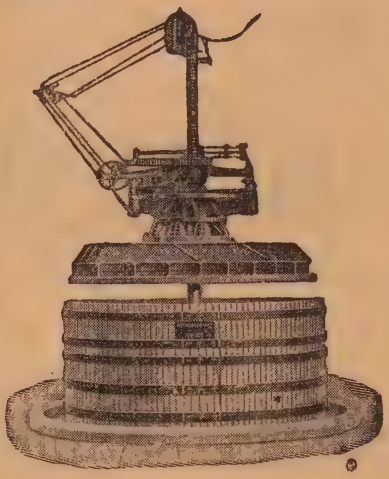
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R Com. Lyon, 1677 B



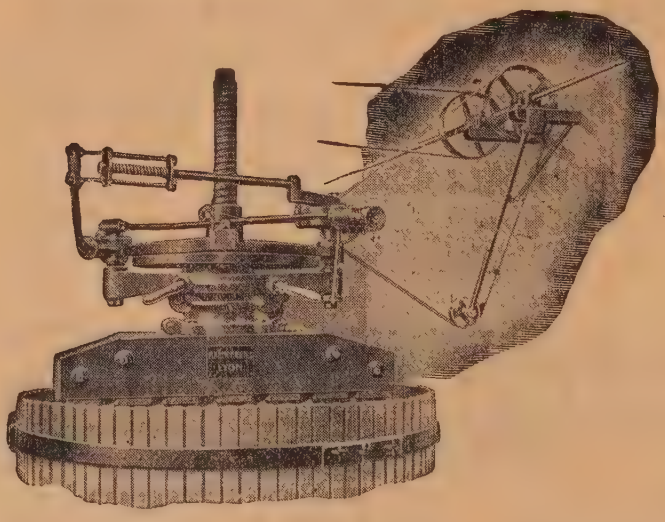
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

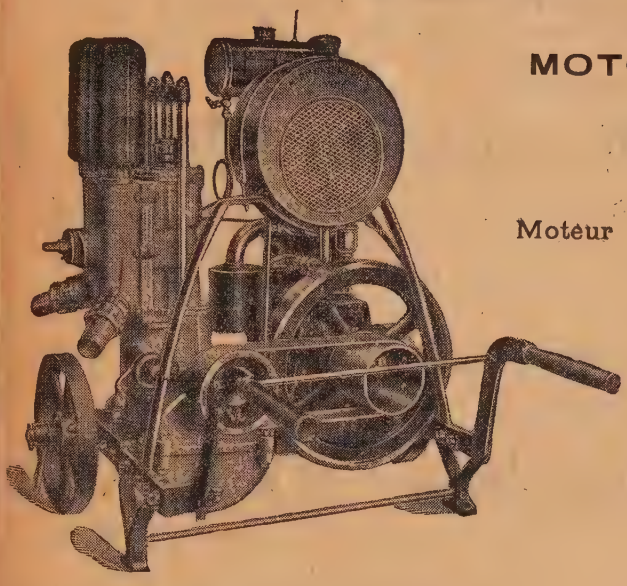
INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

POMPES et MOTO-POMPES
"MARMONIER"

Reg. Com. Lyon, 1677 B.



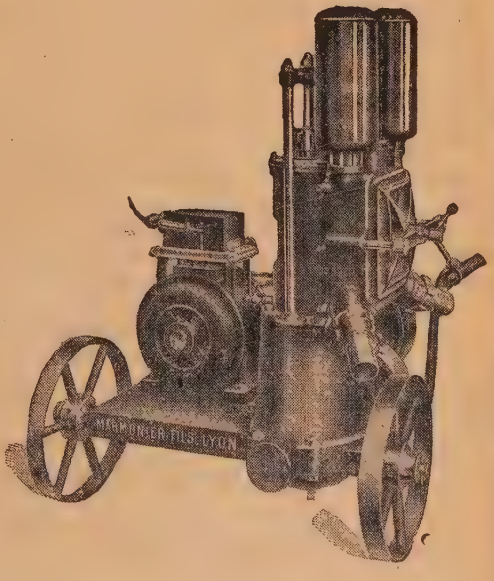
GROUPES
MOTO-CATALANES
à boulets
ou
à clapets
avec
Moteur à essence ou électrique

GROUPES
MOTO-POMPES
"TUBALE"

POMPES CATALANES
et
"TUBALE"

ROBINETTERIE
et
ACCESSOIRES de CAVES

RACCORD INSTANTANÉ
" MARMONIER "
(Bté S.G.D.G.)



TUYAUX CAOUTCHOUC
et
CANALISATIONS de CAVES

NOMBREUSES
RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE.

VENDANGES 1924

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées «Weinmann» sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY (Marne).

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par E. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix: 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée.

Services Automobiles P.-L.-M.

DANS LE VIVARAIS ET LE VELAY

La Compagnie P.-L.-M. met en marche du 1er juillet au 16 septembre, entre Montélimar et Vals-les-Bains par Villeneuve-de-Berg et Aubenas, un service automobile qui fonctionnera, chaque jour, avec l'horaire ci-après :

Vals-les-Bains.....	dép. 7 h. 30	Montélimar.....	dép. 11 h. 15
Montélimar.....	arr. 9 "	Vals-les-Bains.....	arr. 12 h. 45

Prix du billet simple : **16** francs.

Il sera en correspondance à Montélimar avec les trains de et pour Paris, Lyon, Marseille, Nîmes, Montpellier et Cette. Des billets directs avec enregistrement direct des bagages seront délivrés de Paris, Lyon-Perrache, Marseille-Saint-Charles, Nice, Nîmes, Montpellier, Cette à Vals-les-Bains ou vice versa.

La Compagnie P.-L.-M. organise en outre dans la même région les Services ci-après :

1° Vals-les-Bains. — Lac D'Issarlès

— les jeudi et dimanche, du 15 au 30 juin ;
— les mardi, jeudi, samedi et dimanche, du 1er juillet au 16 septembre.
— tous les jours, sauf le vendredi, du 1er au 31 août ;

aller par Mézilhac et Le Gerbier de Jonc.

retour { les lundi, mardi, mercredi et samedi par l'Auberge de Peyrebeilhe et Thueyts,
les jeudi et dimanche par St-Cirgues-en-Montagne et Montpezat.

Vals-les-bains.....	dép 8 h.	Lac d'Issarlès.....	dép. 14 h. 40
Lac d'Issarlès.....	arr. 12 "	Vals-les-Bains.....	arr. 19 "

Prix du Circuit complet : **35** francs.

2° Le Puy — Lac D'Issarlès

— les jeudi et dimanche, du 1er juillet au 14 septembre.
aller par Laussone et le Gerbier de Jonc.
retour par l'Auberge de Peyrebeilhe.

Le Puy.....	dép. 8 h. 30	Lac d'Issarlès.....	dép. 15 h. 30
Lac d'Issarlès.....	arr. 12 h. 15	Le Puy	arr. 18 "

Prix du Circuit complet : **37** francs

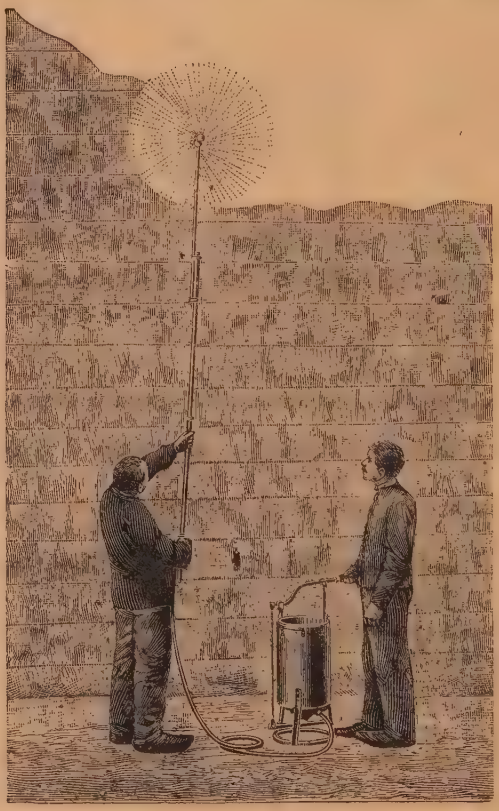
La correspondance des deux services au Lac d'Issarlèspermettra aux voyageurs de se rendre de Vals au Puy ou inversement.

Prix du billet d'aller et retour Vals-les-Bains Le Puy ou vice versa : **60** francs.

LE TEMPS VOUS MANQUE

pour assainir vos Ecuries, Etables, Porcheries, etc., etc.

Avec le **BADIGEONNEUR "PRESTO"** vous travaillerez rapidement (*200 mètres carrés à l'heure*), économiquement et garantirez vos animaux contre les **ÉPIDÉMIES.**



CATALOGUE FRANCO

Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE
(Rhône)

Une arme nouvelle contre l'Oïdium

"SULFOR"

Soufre Liquide Colloïdal

Dose pour 200 litres d'eau
Couvrant 1 Hectare

franco **15** francs

permet de faire le Soufrage en même temps que le Sulfatage

Sté SULFOR à Cierp (Hte-Garonne) R. C. Seine 214,856 B.

CHC

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

COMPAGNIE GÉNÉRALE
DES
Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS
MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE
AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES
Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

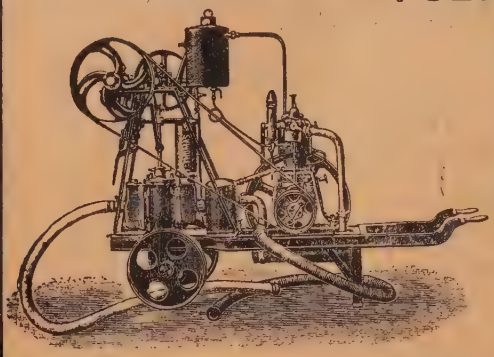
Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE
Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

MOTEUR-POMPE

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.



F. THOMAS

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION

SYSTÈME

F. THOMAS

à traction, à bât et à dos d'homme

Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*

à ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS
60, Allées Paul-Riquet.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne

pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, à MONTPELLIER. **Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

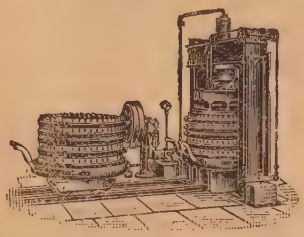
VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes



HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet "Duchscher" — Pression très forte

"LA SILENCIEUSE"

LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER

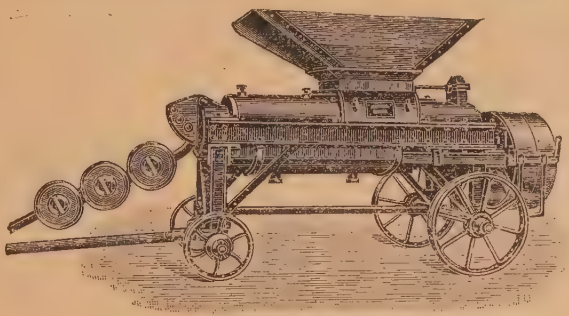
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5

grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

—

Evitez les imitations

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873
Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

REPRÉSENTANTS

Pour le Sud-Ouest : F. Bitard et Cie., Bordeaux, 137-155, rue Notre-Dame.
Pour la Région de Montpellier : S. SUDRES, **Montpellier.**
— — Béziers : TOUPY-SONNIER, **Béziers.**
— — Carcassonne : Armand GALY, **Carcassonne.**

Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul Devèze, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice Rousset, **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS

REGISTRE du COMMERCE ORLEANS 1198

Spécifique Météorifuge Contre la météorisation, enflures, indigestion.
Le flacon 7 fr.

Élixir Calmant Contre coliques et congestions des chevaux.
Le flacon 7 fr.

Liniment Sassin Guérit bolteries récentes et anciennes, efforts de boulets, vessigons, écarts.
Le flacon 8 fr. 80

Pommade Vulnéraire Guérit chevaux couronnés, plaies récentes et anciennes, coupures, brûlures
La boîte 5 fr., *les 6 boîtes franco* 30 fr.

Poudre Corroborante Guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins.
La boîte 5 fr., *les 6 boîtes franco* 30 fr.

Provende Orientale Guérit l'anémie, faiblesse générale, facilite la digestion et l'engraissement.
La boîte de 1 k. 6 fr. 60, *les 5 boîtes franco* 30 fr.

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS :: SONT ACCEPTÉS :: BELLE SITUATION OFFERTE

N'ACHETEZ PAS votre Matériel de cave sans choisir personnellement votre modèle : vous savez mieux que personne celui qu'il vous faut.

CH. ARNAUD, Ingr A et M.
à CARCASSONNE R. C. 157

Pompes **PRESSOIRS** Grues
Installations modernes de Caves

FABRICATION
d'Alambics à Feu nu et à Vapeur
POUR VINS, MARCS, LIES, FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES
Maison fondée en 1873 R. C. Avignon N° 654

SILVESTRE FRÈRES
AVIGNON (Vaucluse)
CHAUDRONNERIE Agricole et Industrielle
Exécution de Travaux en cuivre, sur plans et croquis.
Références, Prix, Renseignements sur demande.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V•

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

—

ulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-ALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

A base
d'anhydride sulfureux pur et non de bisulfite, le

SULFOPHOSPHATE HUBERT

permet de vinifier sans limite de dosage. De plus, il contient 435 gr. de phosphate d'ammoniaque par litre (au lieu de 100 à 150 comme les produits dits similaires), il est donc plus économique.

Demandez tous renseignements à

LA LITTORALE
BÉZIERS

Dam

I.R.C. Béziers 437 B

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS BARBET

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigs acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses ; rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes américaines R. et E. pour camions automobiles
Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 14, Boulevard Magenta
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : Borsari - Paris Borsari - Béziers
Téléphone : Paris Nord - 16,75 Béziers 1327
Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE
(*Système Paul*)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS
(*Système Paul*)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — Constructeurs
LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — PARIS, 26, avenue Trudaine (IX°)
Pompes en tous genres — Irrigations — Élévations d'eau
Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

FOULOIRS ET PRESSOIRS VIAU
CHARRUES VIGNERONNES VIAU
HARNAIS VITICOLES — PRESSES A FOURRAGE

NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE VIAU
à TRACTION RATIONNELLE (Breveté S G D G)

Permet d'effectuer, **sans fatigue,** d'une façon **sûre et économique**
les **BINAGES d'ÉTÉ**

Ancienne M^on^ **VIAU**
fondée en 1852
—
Ch. MONNIER Suc^r^
Ingénieur-Const^r^ (A. et M.)
146, rue CARRETERIE
AVIGNON
(Vaucluse)
Téléph. 5-74 AVIGNON

SAVON-PYRETHRE CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution

:: TANINS -- AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET
108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTE pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »